

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2000-23633
(P2000-23633A)

(43) 公開日 平成12年1月25日 (2000.1.25)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード* (参考)		
A 2 3 L	1/212	A 2 3 L	1/212	A	4 B 0 1 6
	1/01		1/01	Z	4 B 0 3 5

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平10-193826

(22) 出願日 平成10年7月9日 (1998.7.9)

(71) 出願人 000111487

ハウス食品株式会社

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

(72) 発明者 折井 真人

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(72) 発明者 小林 賢生

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(74) 代理人 100059959

弁理士 中村 稔 (外7名)

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 炒め玉葱の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 エグ味及び酸味がなく、柔らかい食感を有し、渋みがない、カレールウなどに用いるのに適した高品質の炒め玉葱の製造。

【解決手段】 皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、該玉葱100重量部あたり50～100重量部の熱水と接触させ、ついで3～20重量部の食用油の共存下で品温90～102℃で70～170分間炒めることを特徴とする炒め玉葱の製造方法。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、該玉葱100重量部あたり50～100重量部の熱水と接触させ、ついで3～20重量部の食用油の共存下で品温90～102℃で70～170分間炒めることを特徴とする炒め玉葱の製造方法。

【請求項2】 熱水中に玉葱を入れ、ついで食用油を加えて炒める請求項1記載の炒め玉葱の製造方法。

【請求項3】 熱水中に玉葱と食用油とを同時に投入して炒める請求項1記載の炒め玉葱の製造方法。

【請求項4】 皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、120～200℃の食用油中において浸漬し、油切りした後、品温90～102℃で30～140分間炒めることを特徴とする炒め玉葱の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、カレールウ等の原料として用いる炒め玉葱の製造方法に関し、特に本格的な風味や食感を有する製品を製造可能にする、炒め玉葱の製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】一般に、カレールウ等の製造の際に、野菜原料として、玉葱や人参等が用いられている。そして、かかる野菜原料の玉葱を炒めることにより、カレールウ等に香ばしい風味等を付与することが知られている。ところが、かかる野菜原料としての玉葱を炒める際、特に商業的スケールでの炒めにおいて、最終製品にエグ味や渋みを発生するといった問題が生じ得る。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、カレールウ等の製品に香ばしい風味を与え、かつ、エグ味や渋みを抑えることが可能な、炒め玉葱の製造方法を提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、一定条件下での処理を行った後に炒め処理を行うことにより、上記課題を効率的に解決できるとの知見に基づいてなされたものである。すなわち、本発明は、皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、該玉葱100重量部あたり50～100重量部の熱水と接触させ、ついで3～20重量部の食用油の共存下で品温90～102℃で70～170分間炒めることを特徴とする炒め玉葱の製造方法を提供する。また、本発明は、皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、120～200℃の食用油中において浸漬し、油切りした後、品温90～102℃で30～140分間炒めることを特徴とする炒め玉葱の製造方法を提供する。

【0005】

【発明の実施の形態】本発明において、「カレールウ等

の製品」には、カレー、シチュー、ハヤシライス用のルウ（固体状、液状、ゲル状であってもよく、水に薄めて用いるものであっても、水に薄めずに用いるものであってもよい）等が含まれる。また、「食用油」には、サラダ油、ラード、バター、牛脂、豚脂等が含まれる。本発明においては、まず、剥皮した玉葱をカットするが、この場合、玉葱が3～20mm角、好ましくは5～10mm角となるようにカットする。その後、かかる玉葱片を、(1)熱水に接触後、食用油の共存下での炒め処理、又は(2)食用油での浸漬処理を行った後の炒め処理に付する。

【0006】(1)熱水に接触後、食用油の共存下での炒め処理では、カットした玉葱を、該玉葱100重量部あたり50～100重量部、好ましくは50～60重量部の熱水と接触させ、ついで3～20重量部、好ましくは5～10重量部の食用油の共存下で、品温90～102℃、好ましくは95～100℃で、70～170分間、好ましくは110～160分間炒めて、炒め玉葱を得る。この方法においては、カットした玉葱をまず、熱水に接触させ、ついで食用油の共存下で炒めを行うが、これは、熱水に対して、玉葱と食用油とを同時に投入することを排除するものではない。つまり、上記方法においては、玉葱を熱水に接触させる際、食用油が存在してもしなくてもよい。例えば、食用油が存在していない熱水に対して玉葱を投入した後に食用油を投入してもよく、食用油が存在していない熱水に対して玉葱と食用油とを同時に投入してもよいし、あるいは熱水と食用油との混合物に対して玉葱を投入してもよい。要は、食用油の共存下で炒め処理を行う前、あるいは該炒め処理の当初に玉葱を熱水に接触させればよい。なお、上記の接触は、玉葱をカットした後5分以内、好ましくはカットした後直ちに行うことが望ましい。この接触により玉葱の品温が60～80℃となることが望ましい。

【0007】また、本発明に用いる熱水の量は、玉葱100重量部あたり、50～100重量部とする。これは、100重量部を越える熱水を用いると、炒め時間が必要以上に長くなり、炒め玉葱の風味が変化するので望ましくなく、また、熱水量が50重量部未満だと、玉葱の昇温が不均一で不十分なものとなるので好ましくないとの知見に基づくものである。なお、本件明細書において、「熱水」とは、95～100℃の水のことをいう。また、本発明においては、上記のように玉葱を熱水と接触させた後、そのまま炒め処理を行う。炒め処理は、炒め玉葱の歩留りが25～70%となるように行うのが好ましい。炒めは、攪拌機を備えた加熱釜、例えば、攪拌機付き直火型平釜を用いて行うのがよい。このような

(1)熱水に接触させ、食用油での炒め処理を施すことにより、エグ味がなく、酸味がなく、柔らかい食感を有し、渋みがない等の性能を備えた、カレールウなどに用いるのに適した高品質の炒め玉葱を製造することが可能

となる。

【0008】(2) 食用油での浸漬処理では、皮をむいた生の玉葱を、所定形状にカットし、120～200℃の食用油中において浸漬し、油切りした後、品温90～102℃で炒める。食用油の温度は、好ましくは130～180℃とする。用いる食用油は、玉葱が浸るのに十分な量、好ましくは玉葱100重量部あたり500～1000重量部とする。浸漬時間は、玉葱の品温が所望の温度(好ましくは85～100℃)となるが、玉葱が硬くならず、焦げが生じないような時間とし、好ましくは、30～60秒とする。浸漬・油切り後の炒め工程は、品温90～102℃、好ましくは95～100℃で、30～140分間、好ましくは60～130分間行うのが好ましい。また、炒め玉葱の歩留りが、25～75%となるように炒め処理を行うのが好ましい。尚、油切り後、生の玉葱100重量部あたり3～20重量部の油が存在するように油を補充した後、炒めを行うのがよい。このような(2) 食用油での浸漬処理を施すことにより、甘味があり、エグ味がなく、酸味がなく、適度な焦げ色を有し、香ばしい香りを有し、渋みがない等の性能を備えた、カレールウなどに用いるのに適した高品質の炒め玉葱を製造することが可能となる。本発明の方法により製造した炒め玉葱を、カレールウ等の原料として用いることにより、製品に香ばしい風味を付与しつつ、エグ味や渋みの発生を抑えることが可能となる。

【0009】

【発明の効果】本発明によれば、甘味がある、エグ味がない、酸味がない、適度な焦げ色、柔らかい食感、香ば

しい香り、渋みがない等の性能を備えた、カレールウ等の製品の原料として用いるのに適した高品質の炒め玉葱を製造することが可能となる。次に実施例により本発明を説明する。

【0010】実施例1

- 1) 玉葱を剥皮し6mm角にダイスカットした。
- 2) 攪拌機付き直火型平釜に50kgの湯を沸かした。直火型平釜は容量500リットルのもので、出力120,000キロカロリー／時間で運転した。
- 3) カットした玉葱100kgとサラダ油10kgを同時に上記釜に投入した。投入直後に玉葱の品温は約65℃となった。
- 4) 上記投入後より玉葱の品温が95℃に達温した後、95～100℃で攪拌しながら投入から115分間加熱して炒め玉葱を得た。炒め玉葱の歩留りは約30%であった。

【0011】実施例2

- 1) 玉葱100kgを剥皮し6mm角にダイスカットした。
- 2) 150℃のサラダ油700kgに40秒間浸漬した後油切りした。浸漬により玉葱の品温は約90℃となった。
- 3) 油切りした玉葱とサラダ油8kgを実施例1と同じ直火型平釜に投入し、出力120,000キロカロリー／時間で運転を開始し、玉葱に焦げが生じない様に40,000キロカロリー／時間まで逐次出力を落としながら約110分間加熱した。炒め処理の間玉葱の品温は約98℃で、炒め玉葱の歩留りは約30%であった。

フロントページの続き

Fターム(参考) 4B016 LC02 LG05 LK06 LP03 LP06
LP07 LP13
4B035 LC01 LE17 LG12 LG32 LP06
LP07 LP25